

BLANC DE BLANCS

VINO SPUMANTE EXTRA DRY



AREA DI PRODUZIONE

Dalle colline alle zone pianeggianti del Friuli, il nostro Blanc de Blancs ha una duplice origine.

Le uve vengono selezionate e raccolte manualmente a piena maturazione; una lavorazione minima in cantina per preservare al meglio gli aromi e l'essenza delle uve.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino con riflessi freddi, dal perlage vivace e fine. Bouquet raffinato di fiori bianchi sbocciati e accenni di frutta secca, con una piacevole morbidezza e persistenza al palato.

ABBINAMENTI

Da provare con piatti profumati e gusti delicati, come hamburger di pollo o a base vegetale con verdure grigliate e salse fresche.

11,5% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

4-6°C



DATI LOGISTICI

Cartone x 6 bottiglie, 75cl
EAN bottiglia 8055205250486
EAN cartone 8055205250615
Pallet 80x120 - 60 cartoni

